




F. MORENO CANDIED FRUITS SLU

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA/ TECHNICAL SPECIFICATION

**HIGO CONFITADO
CANDIED FIG**

CÓDIGO/CODE: ET-HIGO.ST.C/10

FECHA/DATE	11/06/2024
Rev.	10
STANDARD	X
SPECIFIC	
CLIENT	

DESCRIPCIÓN Los higos se cocuen con almíbar hasta conseguir un grado Brix de 73-75° y una textura, sabor y aspecto característico.		DESCRIPTION Figs are boiled with syrup till getting 73-75 °Brix and a texture, taste and characteristic aspect.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color	Verde	Colour	Green
Sabor	Característico	Taste	Characteristic
Corte/ Cut	 Entero/ Whole		
Tamaño/Size	Pequeño/ Small	Mediano/ Medium	Gordo/ Big

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				PHISICO CHEMICAL CHARACTERISTICS				
Ingredientes:		Higo (<i>sulfitos</i>), jarabe de glucosa-fructosa, antioxidante (E-330), conservador (E-202) y colorantes (E-100 y E-133)		Ingredients:		Fig (<i>sulphites</i>), glucosa- fructose syrup, antioxidant (E-330), preservatives (E-202) & colours (E-100 & E-133)		
Concentración máxima (Reglam. (CE) 1333/2008. Anexos II 4. y 5.)		Sulfitos: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		Maximum Concentration Regul. (EC) 1333/2008. Annex II 4. & 5.)		Sulphites: <100 ppm E-202: 1000 ppm E-330: Quantum satis		
Reseña etiquetado		Contiene sulfitos		Labelled review		It contains sulphites		
	Rango	Tolerancia	Método		Target	Tolerance	Method	
	°Brix:	74	± 2	Refractómetro	°Brix:	74	± 2	Refractometer
	pH	3.6	± 0,3	pH-metro	pH	3.6	± 0.3	pH-meter
	%exudado	<5%			%syrup	<5%		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS		
Aerobios totales	Levaduras y Mohos	Coliformes y E. Coli	Total Count Plate	Yeast and Mould	Coliform & E. Coli
Max. 2000ufc/g	Max. 200 ufc/g	<10 ufc/g	Max. 2000 cfu/g	Max. 200 cfu/g	<10 cfu/g

ENVASES, ALMACENAMIENTO				PACKAGING, STORAGE			
Envases: Ver ficha logística				Packaging: See logistic data sheet			
Almacenamiento: Temp. óptima 8-15 °C (en lugar fresco y seco)				Storage: Optimal temperature 8-15°C (in a dry and cool place)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE				BEST BEFORE DATE			
Escurreido: 18 meses (si está correctamente almacenado)				Drained: 18 months (if correctly stored)			
En almíbar: 3 años (si está correctamente almacenado)				In syrup: 3 years (if correctly stored)			
ALERGENOS, GLUTEN, OMG, NO IRRADIAOS				ALLERGENS, GLUTEN, GMO, NON IRRADIATED			
Alérgenos	Gluten	OMG	Irradiados	Allergens	Gluten	GMO	Irradiated
SO ₂	Ausencia	Ausencia	No	SO ₂	Absence	Absence	No
REQUISITOS LEGALES INFORMACIÓN REGLAMENTARIA				LEGAL & REGULATORY INFORMATION REQUIREMENTS			
El producto está elaborado de acuerdo con la Legislación UE				Product is manufactured according to the EU legislation			
REGISTRO SANITARIO				HEALTH REGISTRATION			
21.033019/LO				21.033019/LO			
USOS Y CONSUMIDOR DE DESTINO				EXPECTED USES AND FINAL CONSUMER			
Adornos, coberturas,... para alimentación humana dirigido a toda la población en general				Decoration, coatings,... suitable for human consumption directed to all kind of population in general.			

DIETAS/ DIETS				
Halal	Kosher	Orgánica/ Organic	Vegetariana/ Vegetarian	Vegana/ Vegan
certificable	certificable	No apto/ Unfit	Apto/ Fit	Apto/ Fit

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
	Valores medios por 100g de producto – per 100 g of product		% de la IDR
Valor energético/ Nutritional Value	1302 kJ/ 306 kcal		
Grasas/Fat			<0,50 g
De los cuales ácidos grasos saturados / Of which fats			<0.1 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrates			76.1 g
De los cuales azúcares/ Of which sugars			70.5 g
Fibra alimentaria/ Fibre			0.5 g
Proteínas/ Proteins			0.2 g
Sal/ Salt			<0.1 g

* No se ha establecido el IDR/ Non established the RDI

Especificación revisada y aprobada/Specification reviewed and approved		CLIENT:
F.Moreno Candied Fruits S.L (941130757)		Firma, fecha y sello:
Firma, fecha y sello:		Signature, date y stamp:
Signature, date and stamp:		
 CIF B71199780		
EVA MARTINEZ CIRAUQUI		
QUALITY MANAGER		

